

# RECETTE CUISINE des GONES

## pommes de terre boulangères



Ingrédient pour 6 personnes

1.500kg de pommes de terre  
3 gros oignons  
150gr de lardons  
60 gr de beurre  
1 l de bouillon de boeuf  
2 feuilles de laurier  
Sel, poivre



La recette

1/Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en fines rondelles puis épluchez les oignons et les émincer en lamelles.

2/Beurrez un plat à gratin et répartir les pommes de terre, les lardons et les oignons en couches successives.

Assaisonnez Arrosez de bouillon Disposez les feuilles de laurier et quelques parcelles de beurre

3/Cuire au four chaud à 200° pendant 45 mn environ

En fin de cuisson, le dessus du gratin doit être doré.

Servez aussitôt

Source : <https://guitoune.typepad.fr/>



**Bon Appétit**

Recette : 2019